

sałatka pieczarkowo - makaronowa



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	40 dag
cebula	2 szt
imbir świeży	odrobina
oliwki nadziewane papryką	8-10 szt
makaron	40 - 50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron - drobniutki gotujemy wg przepisu na opakowaniu

Pieczarki, myjemy, oczyszczamy, płuczemy i ścieramy na jarzynówce, skrapiamy sokiem z cytryny lub roztworem kwasu cytrynowego i wody.'

Oliwki osączamy i siekamy.

Również imbir po obraniu drobniutko siekamy.

Cebule 2 duże sztuki obieramy, płuczemy, kroimy w piórka.

Na patelni rozgrzewamy oliwę, cebulę i dusimy ją.

Gdy cebula zeszkli się dodajemy posiekany imbir, pieczarki, i dusimy je na złoty kolor.

Do odcedzonego makaronu dodajemy pieczarki z imbirem i cebulą, odrobinę soli i oregano - do smaku.

Wszystko dokładnie mieszamy, układamy w salaterce.

Sałatka ta, urozmaica menu wigilijne i nie tylko.. A przepyszna jest zarówno na gorąco i na zimno.